

FORELLENCONSOMMÉ

mit Bonbon

FÜR 20 PORTIONEN

CONSOMMÉ

- › 2 geräucherte Forellen
- › 2 Dillzweige
- › 20 g Ingwer
- › 1 TL Fenchelsamen
- › 4 angedrückte Wacholderbeeren
- › 10 Pfefferkörner
- › 500 ml Fischfond
- › 500 ml Gemüsefond

BONBONS

- › 150 g Weißbrotcroûtons
- › 3 Eigelb
- › 3 EL feine Gemüsewürfel
- › Muskat
- › 5 Strudelblätter (40 cm x 40 cm)
- › Ei
- › blanchierte Schnittlauchhalme

CONSOMMÉ › Geräucherte Forellen filetieren und die Filets für die Füllung des Bonbons beiseite legen. Gräten, Kopf und Haut zusammen mit Dill, Ingwer, Fenchel, Wacholder und Pfefferkörnern in ein Passiertuch geben, zubinden und anschließend in die Fisch-Gemüsefond-Mischung geben. Etwa 3-4 Stunden ziehen lassen. Das gefüllte Tuch aus dem Fond nehmen und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BONBONS › Forellenfilets klein zupfen und mit Weißbrotcroûtons, Eigelb und Gemüsewürfeln zu einer lockeren Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Für das Bonbon die Strudelteigblätter vierteln und die Masse darauf verteilen. Die Ränder mit Ei bestreichen, einrollen und zum Bonbon formen. Etwa 10-12 Minuten bei 160 °C im Ofen backen und die Enden vor dem Servieren mit blanchierten Schnittlauchhalmen zubinden. Bonbon und Süsspchen nebeneinander anrichten.

